

**STAND: 24.10.2017**

Für eventuelle kurzfristige Änderungen des Menüplanes oder der verwendeten Lebensmittel bitten wir um Verständnis. Aus organisatorischen Gründen kann dies leider nicht ausgeschlossen werden. Weiterhin möchten wir darauf hinweisen, dass in unseren Speisen generell Spuren von Ei, Gluten, Milch/Laktose; Soja, Senf, Hülsenfrüchten; Fisch, Nüssen, Sellerie; Lupine, Schwefeldioxid und Sesam enthalten sein können.

44. KW – VOM 01.11. BIS 03.11.

Mi	Tomate-Reis-Auflauf mit Mozzarella Apfel-Quitte-Saft regional	LAKT
Do	Kartoffeln, Sahne-Kohlrabi, Müslitaler SOJA, SELL, SENF Joghurtdessert	LAKT GLUT WEIZEN, DINKEL; ROGGEN, EI;
Fr	bunter Herbstgemüsetopf mit Gräupchen, Weißbrot Schokoquark	LAKT GLUT GERSTE, SELL GLUT WEIZEN LAKT

45. KW – VOM 06.11. BIS 10.11.

Mo	Spirelli, Tomatensoße Reibekäse Knabbergemüse mit Quarkdip	GLUT WEIZEN SELL, LAKT LAKT LAKT
Di	Reis, Erbspüree, Falafeltaler	LAKT GLUT WEIZEN

Zutaten: 32% Kichererbsen* gequollen (Wasser, Kichererbsen*), 32% Bulgur* gequollen (Wasser, HARTWEIZENGRIEB*), WEIZENMEHL*, Zwiebeln*, Wasser, Sonnenblumenöl*, Speisesalz, modifizierte Maisstärke*, Gewürze* (Kreuzkümmel*, Chili*, Koriander*), Petersilie*, Hefe*, Knoblauch*.

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

Mi	Trinkjoghurt Kartoffeln, Ei-Senf-Ragout Dinkel-Fruchtkeks	LAKT EIER, SENF, LAKT GLUT DINKEL, SCHALENFRÜCHTE
----	--	---

Zutaten: Dinkel-Mischung*(44%) (Dinkel-Vollkorn-Flocken* Dinkel-Vollkornmehl*), Rosinen*(24%), Palmöl*, Mandeln*, Apfelsaft-Konzentrat*, Wasser, Aprikosen*(1%), Zwetschgen*(1%), Feigen*(1%);

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Schalenfrüchte

Do	Griessbrei, Zimtzucker, Apfelmus Paprikarohkost	LAKT, GLUT WEIZEN
Fr	Kartoffel-Möhre-Rindfleisch-Eintopf, Roggenbrot Quarkspeise	SELL GLUT ROGGEN LAKT
Fr	Möhren-Linsen-Suppe, Dinkelbrötchen Quarkspeise	SELL GLUT DINKEL LAKT

46. KW – VOM 13.11. BIS 17.11.

Mo	Gnocchi Käse-Sahne-Soße mit Kürbis Gurkensalat	GLUT WEIZEN LAKT, SELL
Di	Basmatireis, mediterr. Gemüsepfanne mit Tofustreifen Obst	SOJA, LAKT
Mi	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Knsuperkernen Rote-Bete-Apfel-Salat	SELL, LAKT, SESAM
Do	Semmelknödel	GLUT WEIZEN, EI



ALLERGENPLAN FÜR NOVEMBER

VEGI

Zutaten: WEIZENMEHL*, Wasser, VOLLEI* (pasteurisiert), Hefe, Zucker*, Salz, Rapsöl*

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Eier

	Champignon-Möhren-Rahmgemüse,	LAKT
	Parmesan	LAKT
	Gelbe Fruchtgrütze	
Fr	Kürbissuppe mit Dill,	LAKT
	Ciabatta	GLUT WEIZEN
	Müslischnitte	HAFER
47. KW –	VOM 20.11. BIS 24.11.	
Mo	Spirelli,	GLUT WEIZEN
	Zucchini-Tomaten-Soße,	LAKT, SELL
	Reibekäse	LAKT
	Apfelsaft	
Di	Kartoffeln,	
	Rahmspinat,	LAKT
	Schaffkuchen (Eiauflauf)	LAKT, EI, GLUT WEIZEN
	Knusperbrezel	GLUT DINKEL,

Zutaten: DINKELmehl** Type 1050 (87%), SESAM** (4,8%), ung. Palmfett*, Hefe*, GERSTENmalzextrakt**, Meersalz, Brezellauge (Natriumhydroxid)

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Sesam

Mi	FEIERTAG	
Do	Başmatireis,	
	Rote-Linsen-Dal,	
	Joghurt dip	LAKT
	Banane	
Fr	Kartoffelsuppe mit Dinkel	LAKT, SELL, GLUT DINKEL
	Wiener,	SENF
	Mischbrot	GLUT WEIZEN, ROGGEN
	Quarkspeise	LAKT
48. KW –	VOM 27.11. bis 30.11.	
Mo	Volanti,	GLUT WEIZEN
	Spinatpesto,	LAKT
	Parmesan	LAKT
	Vanillejoghurt	LAKT
Di	Parboiled Reis,	
	Königsberger Klopse,	SENF
	Kapernsoße	LAKT, SELL
	Möhre-Apfel-Salat	
Di	Broccoli-Erdnuss-Reis mit Kichererbsen und	ERDNUSS, SELL
	Paprikasoße	SELL, LAKT
	Möhre-Apfel-Salat	
Mi	Backkartoffeln mit	
	Ratatouille und	LAKT
	Knoblauchdip	LAKT
	Zitronenkuchen	GLUT WEIZEN
Do	Buchweizen	
	überb. Blumenkohl,	GLUT WEIZEN, LAKT
	Sahnesoße	LAKT
	Schokopudding	LAKT